

## 開発調査課における取組事業紹介

⑤北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PR

---

令和4年1月25日～27日

北海道開発局開発監理部開発調査課

廣川 まどか

## ⑤ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PR



北海道開発局開発調査課では、第8期北海道総合開発計画(H28.3)において掲げている「農林水産業・食関連産業の振興」のため、「食の高付加価値化と総合拠点づくり」に係る調査を担い、これまで道外の食品関連企業を対象としたアンケート調査(H28,H30,R2)などを実施。

### 目的

- ・北海道農畜産物の活用状況
- ・北海道農畜産物に求められるもの
- ・企業立地のハードルとなるもの      などの把握

#### 平成28年度

- ・道外食品企業に対するアンケート 133社から回答あり
- ・調査対象地域:東北、関東、東海・北陸、近畿
- ・アンケートからみえてきたこと…北海道産農畜産物を素材として求める企業が多い。

#### 平成30年度

- ・道外食品企業に対するアンケート 231社から回答あり
- ・調査対象地域:中国、四国、九州・沖縄
- ・アンケートからみえてきたこと…道内の農産物がいつどこで生産されているのかわからない。新品種などに関心がある。

#### 令和2年度

- ・平成28、30年度回答があった企業364社に対する追跡アンケート 172社から回答あり。
- ・アンケートからみえてきたこと…北海道の農畜産物に対する情報を求める声が多い。

# ⑤ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PR

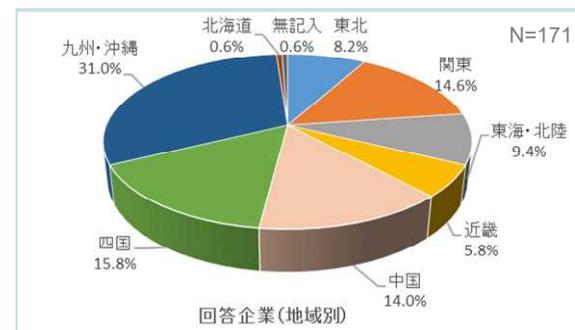
「世界の北海道」を目指して  
—北海道総合開発計画—

## \* アンケート調査結果概要(回答状況)

### 1) アンケート回答送付結果

・364社へ調査票を送付した結果、172社から回答があった。このほか宛先不明で返送された企業が1社あった。  
 ・また、172社のうち、社名、所在地、業種等が無記入の企業が1社、廃業したとの報告が1社あった。  
 ・このため、廃業した企業1社を除き、有効回答数を171社として集計する。(回収率:47.0%)

地域	回答数	割合(%)
東北	14	8.2
関東	25	14.6
東海・北陸	16	9.4
近畿	10	5.8
中国	24	14.0
四国	27	15.8
九州・沖縄	53	31.0
北海道	1	0.6
無記入	1	0.6
計	171	100.0



### 2) 回答企業の所在地

・H28調査地域から66社、H30調査地域から104社の回答を得た。なお、所在地の未記入が1社あった。  
 ・地域別では、九州・沖縄53社、四国27社、関東25社、中国24社の順となった。

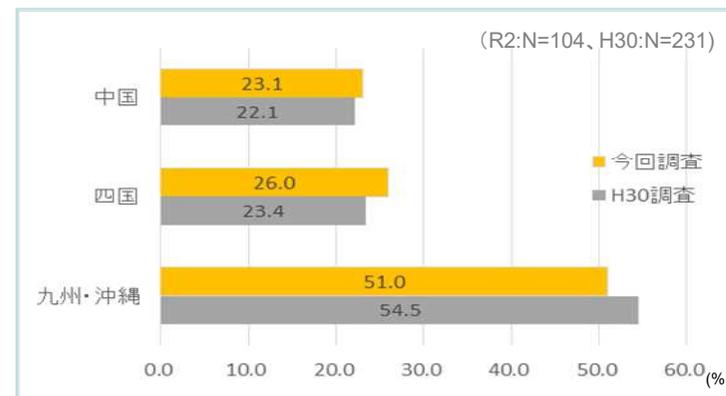
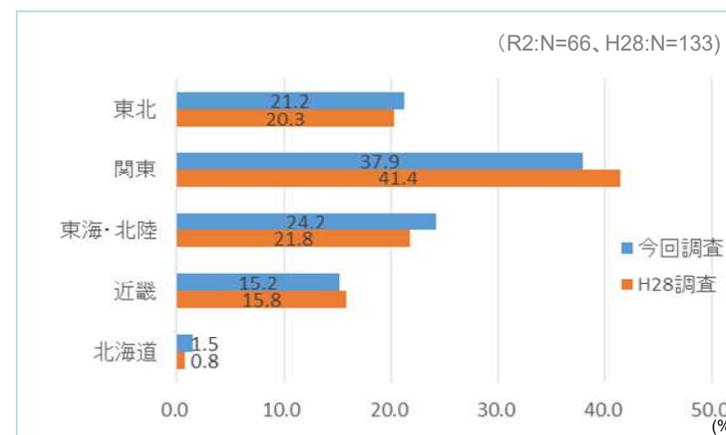
### ▼ アンケート回答企業の地域別内訳(所在地未記入の1社を除く)

(H28調査地域)

地域	今回調査			H28調査 (1,000社に送付)		
	回答数	割合(%)	送付数に対する回答割合	回答数	割合(%)	送付数に対する回答割合
東北	14	21.2	51.9	27	20.3	21.1
関東	25	37.9	45.5	55	41.4	12.1
東海・北陸	16	24.2	55.2	29	21.8	13.8
近畿	10	15.2	45.5	21	15.8	10.2
北海道	1	1.5	100.0	1	0.8	—
計	66	100.0	49.3	133	100.0	13.3

(H30調査地域)

地域	今回調査			H30調査 (1,000社に送付)		
	回答数	割合(%)	送付数に対する回答割合	回答数	割合(%)	送付数に対する回答割合
中国	24	23.1	47.1	51	22.1	21.5
四国	27	26.0	50.0	54	23.4	25.1
九州・沖縄	53	51.0	42.4	126	54.5	22.6
計	104	100.0	45.0	231	100.0	22.9



# ⑤ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PR

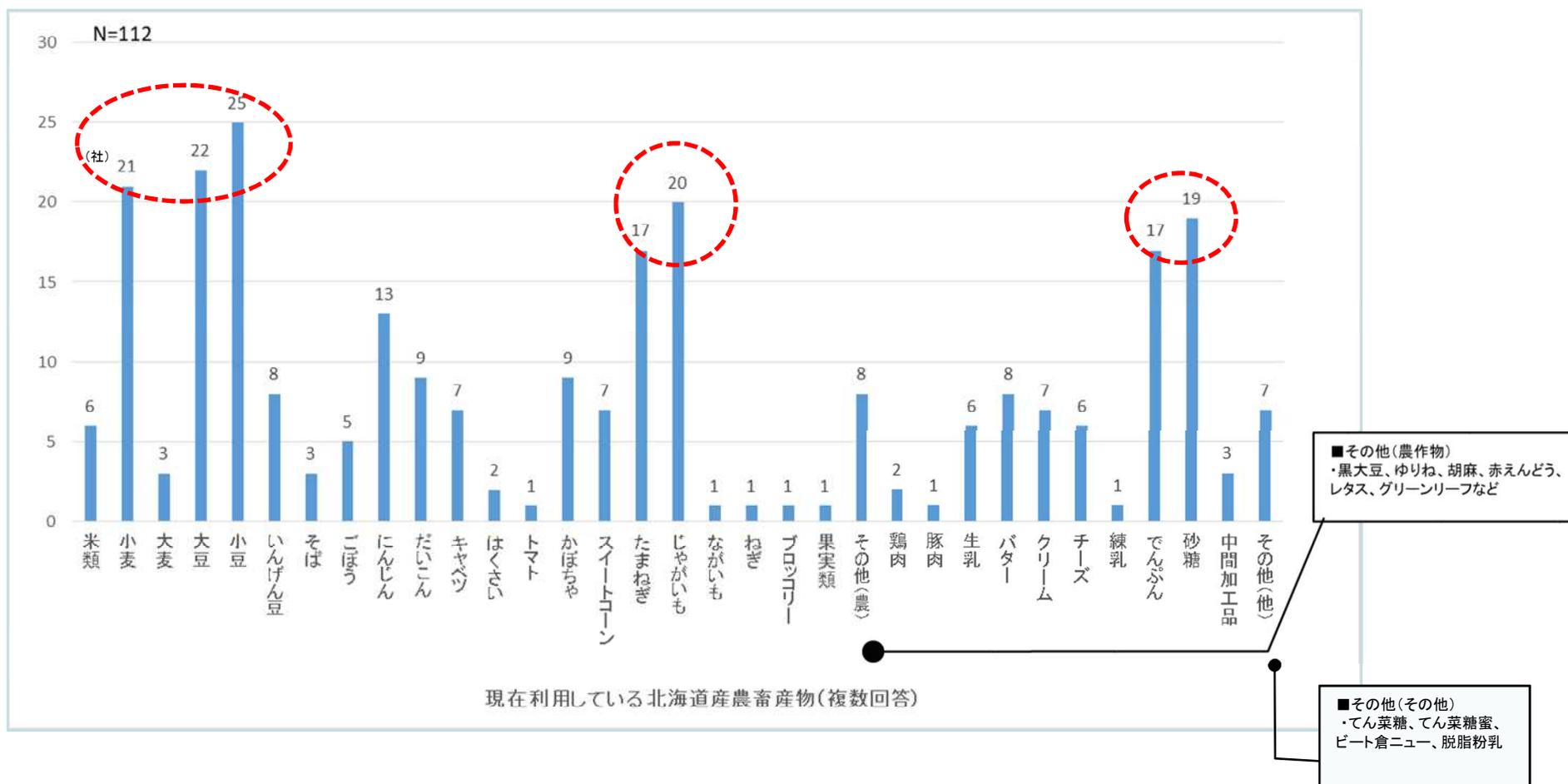
## \* 回答の概要(Q2)



Q2 現在、原材料として利用している北海道産農畜産物について(複数回答)

・小豆や大豆、小麦、じゃがいも、たまねぎなど農産物の利用が多い。また、農産加工品では、でんぷん、砂糖の利用が多い。

### ▼ 原材料として利用している北海道農畜産物について



## 『北海道、実りの進化形 新しい農産物、北海道からの提案』



### 北見95号 北海道初の薄力小麦新品種

小麦の生産量日本一を誇る北海道。しかし道産小麦にはお菓子などに使う薄力粉の専用品種がなく、うどん用の「きたほなみ」では使用できる用途が限られていました。

新たに開発された「北見95号」は、大きく膨らみサクッと軽い食感のクッキーや、口溶けのよいケーキなど、お菓子づくりに最適の特徴を備えた優れた品種です。

種類	用途	北海道の小麦品種
薄力粉	菓子	「北見95号」 new!
中力粉	うどん	「きたほなみ」
強力粉	パン	「ゆめちから」 「香ふ恋」

クッキーに良い

種類	用途	北海道の小麦品種
薄力粉	菓子	「北見95号」 new!
中力粉	うどん	「きたほなみ」
強力粉	パン	「ゆめちから」 「香ふ恋」

クッキーに良い

種類	用途	北海道の小麦品種
薄力粉	菓子	「北見95号」 new!
中力粉	うどん	「きたほなみ」
強力粉	パン	「ゆめちから」 「香ふ恋」

クッキーに良い

### そらゆき 外食・中食向け北海道産米「空育180号」

業者が認めたウエルカムどんぶり飯!! の道産米。

弁当など外食・中食に適した米「そらゆき」。何より米の粒感や炊きあがりやすさが特徴です。しかも「あきら397」に近い炊飯特性の米を安定供給できるため、企業と生産者双方にメリットがあります。

病気が減る、害虫にも強く多収なことから、外食チェーン等での大規模使用の拡大が期待されています。

実用者による評価

特性

- ・ 沢山取れて安定供給（「あきら397」より8%多収）。
- ・ 炊飯米の「粒感」や「べたつきの少なさ」が評価される。
- ・ 「あきら397」に近い炊飯特性を持ち、弁当の外食や弁当等の利用に適する。

生産地域・収穫量

- ・ 普及見込み地域：上川（名寄市風連以南）、留萌（中津部）、空知、石狩、後志、胆振、日高、渡辺、樺山各振興局管内
- ・ 普及見込み面積：23,000ha

### えみまる 食味評価の高い「上育471号」

柔らかい食感、食味評価は「ななつぼし」並み。

北海道の気候に適した直播米として輝光を浴びる「えみまる」。低温寡照立性や耐病性に優れ、直接栽培の普及拡大が期待される新品種です。食味の評価では、やや柔らかめで淡白、粘りは強過ぎず。総合評価で高い評価を得ています。また、玄米を「はしまる」と比較すると糠白や乳白等の未熟粒が少ないという特長があります。

特性

- ・ 玄米品質に優れる。
- ・ 収穫量が多い。

生産地域・収穫量

- ・ 「はしまる」栽培適地に準じた地域。
- ・ 普及見込み面積：1,000ha

内容:道産農産物のうち、最近開発された新品種の中から、小麦、大豆、米、たまねぎなど9品目11品種を紹介  
 発行部数:2,000部  
 形式:A4 カラー両面刷り 8ページ  
 配付先:道産農産物に関心のある道外・道内企業や道内食品製造業者、道産農産物を使用した食品製造の工場進出に関心のある事業者、外食事業者ほか関係機関  
 ※北海道開発局ホームページからもダウンロード出来ます。  
<https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ki/chousa/ud49g7000000xwc9.html#s0>

## ⑤ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PR

令和3年度～

「世界の北海道」を目指して  
—北海道総合開発計画—

アンケートの回答に北海道の農畜産物に対する情報を求める声が多いことを踏まえ、道外食関連企業に多く使用されている農産物のうち「新品種」に焦点を当て、道産食材に対する関心や工場進出意欲の醸成を目的とした情報発信のため、「北海道 実りの進化形 新しい農産物、北海道からの提案」を発行した。また、動画配信により新品種を更に広くPRし、北海道の農産物の付加価値向上につなげる。



コロナでパンフレットが配れない。  
イベントもない。  
皆さんに知ってもらいたい。

### パンフレットの発行

「北海道 実りの進化形 新しい農産物、北海道からの提案」を発行。



### 動画の配信

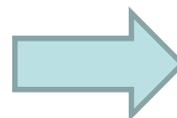
☆料理動画配信によるPR!

- ・道産農産物の加工に関心のある事業者
- ・北海道への立地を検討中の食品製造企業
- ・農業者 ・消費者 等々...



イメージ画像

今後の取組



# ⑤ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PR

## 新品種PR料理動画

### 内容;

- ・新品種の名前、誕生の背景
- ・特徴のPR(形状、味、色、香りほか)
- ・新品種を使用した料理風景

掲載場所; Youtube ・北海道開発局HP

動画時間; 3分程度

\* 親しみやすい印象に!



### きたロソソ

色鮮やかな「十育S3号」インゲン

国産初!! サラダやスープに適した赤インゲン豆。

食の多様化と健康志向の高まりにより、サラダやスープ・煮込み料理などでインゲン豆の消費が増加していますが、金時類は加工後に退色してしまうため、主に輸入品が使用されています。そんな中、加工メーカー等からの声に応じて開発されたのが赤インゲン豆「きたロソソ」。ロソソとはイタリア語で「赤」を意味します。煮熱しても鮮やかな赤色が残り、見た目が華やかなうえに、皮切れや煮くずれ粒の発生が少なく、まさにサラダやスープ・煮込み料理にぴったりです。

品種名	加工適性(平成26~28年・十機農試産の平均)			煮熱粒色		
	正常	皮切れ	煮崩れ	L <sup>a</sup> (明色)	a <sup>*</sup> (赤色)	b <sup>*</sup> (黄色)
きたロソソ	84	16	0	34.14	14.81	6.48
大正金時	71	27	2	52.28	9.46	11.94

生産地域: 北海道のいんげんまめ栽培地帯

### キタミツキ

収量性と品質に優れたそば新品種

「キタワセソバ」の後を継ぐ新しい道産主力品種として。

「キタミツキ」は、北海道の主力品種である「キタワセソバ」に比べて多収で、容積重が重く、機能性成分ルチンの含有量も高く品質に優れています。食味は「キタワセソバ」と同等の良食味で、製麺性にも優れているといえます。

品種名	子実重 (kg/10a)	容積重 (g/L)	ルチン含量 (mg/100gDW)
キタミツキ	171	603	24.1
キタワセソバ	142	591	20
レノカオリ	158	576	14.8

生産地域: 北海道のそば栽培地帯

### すらりっぷ

加熱加工用たまねぎ「北見交65号」

甘みが強く、加工適性と貯蔵性の高い長球たまねぎ。

一般に加工用・業務用たまねぎに求められる特性は①長球タイプであること、②乾物率・Brix\*が高いこと、③貯蔵性が高いこと、④収量性が高いことなどで、このような加工性に優れた品種として登場したのが「すらりっぷ」。「すらりっぷ」にはさらに、①高い剥皮歩留まり、②高い加熱歩留まり、③短い加熱時間などといった加工適性があり、きわめてポテンシャルの高い加工用たまねぎであるといえます。

\*Brixとは糖、果糖、ブドウ糖などの含有量を測るために用いられる物理量の値。

品種・系統名	剥皮歩留り (%)	加熱歩留り (%)	加熱時間 (分)
すらりっぷ	82.5	54.5	54
北もみじ2000	79.7	51.5	61

品種名	乾物率 (%)	Brix (%)
すらりっぷ	11.6 <sup>a</sup>	11.1 <sup>a</sup>
スーパー北もみじ	10.1 <sup>b</sup>	9.6 <sup>b</sup>
カロエワン	10.3 <sup>b</sup>	9.9 <sup>b</sup>
北もみじ2000	9.9 <sup>b</sup>	9.6 <sup>b</sup>

生産地域: 普及見込み地域: 北海道のたまねぎ栽培地帯  
普及見込み面積: 70ha

ご静聴ありがとうございました。

---